

ガルガンチュワ開店 50 周年記念企画 第 3 弾

「懐かしの味」

帝国ホテルで愛されたペストリーとパンを復刻メニューとして販売

販売期間： 9 月 1 日（水）～10 月 31 日（日）

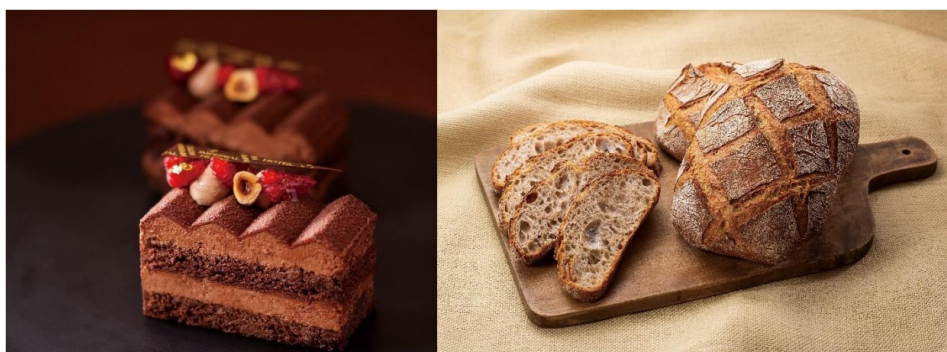
販売場所： 本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

帝国ホテル 東京は、ガルガンチュワ開店 50 周年記念企画 第 3 弾「懐かしの味」を、9 月 1 日（水）より開催いたします。

株式会社帝国ホテル

2021年08月11日

「帝国ホテルの味をご家庭で」というコンセプトのもと、1971 年に日本におけるホテルショップの先駆けとして開店した「ガルガンチュワ」は、2021 年 11 月に開店 50 周年を迎えます。これを記念して開催した特別企画 第 1 弾では、京都の老舗「一保堂茶舗」の抹茶を用いて創作したペストリーやパンを販売し、現在開催中の第 2 弾では、看板商品の「ブルーベリーパイ」にちなみ、ブルーベリーを使ったペストリーやパン、グッズを 8 月までご用意しております。そして、9 月からの第 3 弾では、過去に「ガルガンチュワ」で販売し、ホテル内レストランや宴会でも愛され続けてきたペストリーとパン各 1 品を、「懐かしの味」として復刻販売いたします。



チョコレートケーキ「アルハンブラ」（写真左）と「パン・オ・ルヴァン」（写真右）

ガルガンチュワ開店 50 周年記念企画 第 3 弾「懐かしの味」概要

期 間： 9 月 1 日（水）～10 月 31 日（日）
販 売 場 所： 本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
営 業 時 間： 10：00～19：00 ※8 月 6 日現在
お問い合わせ： TEL. 03-3539-8086（ガルガンチュワ直通）
商 品 概 要： 以下の通り ※価格はすべて消費税込

【ペストリー】

●アルハンブラ 900 円



フランスでの修業を終えた帝国ホテルのパティシエによって、1990 年代に誕生したチョコレートケーキです。パティシエが、渡仏中にスペインの世界遺産であるアルハンブラ宮殿への旅を計画したものの、霧の影響で飛行機が欠航となり実現できなかったことから、憧憬の地への思いを込めて、宮殿の名を付けたケーキを創作しました。ケーキの表面には、フランスで習得した技術を用いて、宮殿の特徴的な屋根を表現しています。

「アルハンブラ」は過去に「ガルガンチュワ」にて販売しておりましたが、その後も本館 1 階「ランデブーラウンジ」および宴会料理のデザートメニューとしてご提供しており、まさに帝国ホテルにおけるチョコレートケーキの代表格と言えます。チョコレートとココアパウダーを使用したサンファリーヌ生地*にコーヒーシロップを染み込ませたものと、なめらかな口どけのチョコレートムースを交互に重ねています。仕上げに、チョコレートクリーム、フランボワーズ、ヘーゼルナッツ、そして板状のチョコレートを飾りました。チョコレートムースの間に口どけの良いサンファリーヌ生地を挟むことで、チョコレートケーキならではの濃厚な味わいとともに、軽やかな食感をお楽しみいただけます。

*サンファリーヌ生地…小麦粉不使用のビスキュイでできた生地

【パン】

●パン・オ・ルヴァン ホール 1,100 円、 スライス（ 5 枚 ） 650 円



「パン・オ・ルヴァン」は自家製酵母種から作られるパンです。

帝国ホテルの「パン・オ・ルヴァン」は古くから存在し、小麦粉とライ麦粉、全粒粉に、長年にわたって継ぎ足されてきた自家製酵母種をあわせ、伝統的な製法を用いて作られています。過去に「ガルガンチュワ」においても販売しておりましたが、現在はメインダイニング「レ セゾン」においてご提供しております。本企画を通して、帝国ホテルで大切に作られてきたパンをご自宅でも味わっていただきたいという想いから、期間中、「ガルガンチュワ」の商品として復刻販売いたします。穀物の味わいと発酵の香りをお楽しみいただける「パン・オ・ルヴァン」は、ジャンルを問わず、どのような料理とも相性が良いハードタイプのパンです。また、無塩バターとはちみつをあわせても、おいしくお召し上がりいただけます。

■ホテルショップ「ガルガンチュワ」

「帝国ホテルの味をご家庭で」というコンセプトのもと、1971 年にホテルショップの先駆けとしてオープンしました。以来、変わらない味でご好評いただいている「ブルーベリーパイ」をはじめ、果実をふんだんに織り込んだフルーツケーキ「オーチャード」や、ホテルで愛され続ける「バターロール」、伝統の味をご家庭向けにアレンジした「ポテトサラダ」や「シャリアピンステーキ」などのシェフ熟練の技を活かした品々やギフト向け商品に加え、オリジナルグッズなども多数ご用意しております。店名の「ガルガンチュワ」は 16 世紀フランスを代表する物語作家、フランソワ・ラブレーの小説に登場する美食家で大食漢の王様の名前にちなんだものです。



1971 年開店当時



現在の「ガルガンチュワ」

[ホテルショップ「ガルガンチュワ」について詳しくはこちら](#)